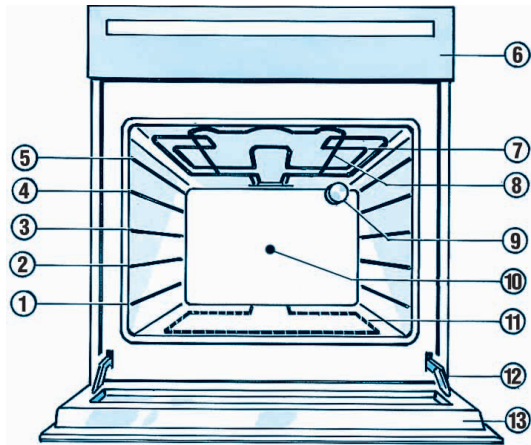
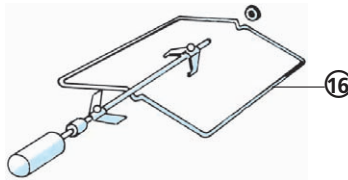
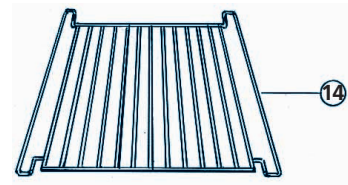


**INDEX****F****LE FOUR ET SES ACCESSOIRES Page 92****LE BANDEAU Page 92****AVANT D'UTILISER LE FOUR Page 93****PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL Page 93****COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR Page 94****COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES Page 98****DIAGNOSTIC DES PANNES Page 99****SERVICE APRES-VENTE Page 99****INSTALLATION Page 100****ENCASTREMENT DU FOUR Page 100****CONFORMITE DE L'APPAREIL AUX NORMES Page 101**

## LE FOUR ET SES ACCESSOIRES



- 1-2-3-4-5. Positions des gradins
- 6. Bandeau de commandes
- 7. Élément chauffant supérieur
- 8. Élément chauffant de grilloir
- 9. Lampe d'éclairage du four
- 10. Logement de tournebroche
- 11. Élément chauffant inférieur (n'est pas visible)
- 12. Charnières de porte



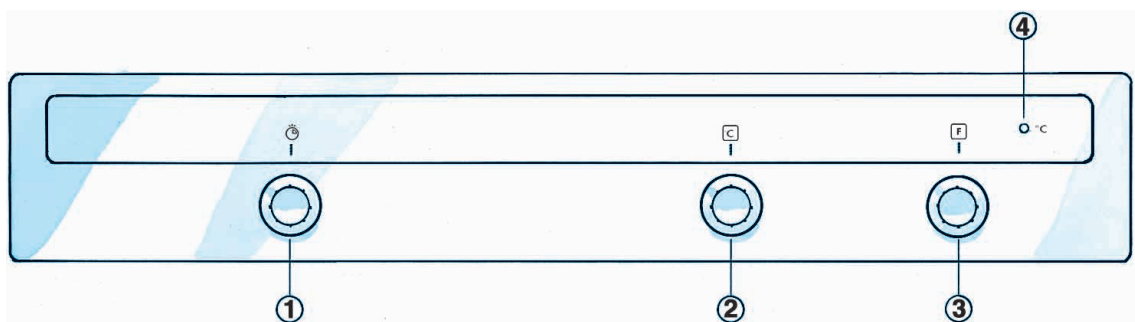
### 13. Porte de four

**14. Grille:** à utiliser comme support pour casseroles, moules à gâteau et tout autre ustensile de cuisson. Elle peut être positionnée de deux façons différentes (↘ ou ↗) sur un des gradins, suivant vos nécessités.

**15. Plaque à pâtisserie:** à utiliser pour la cuisson de tartes, biscuits, meringues, etc.

### 16. Tournebroche

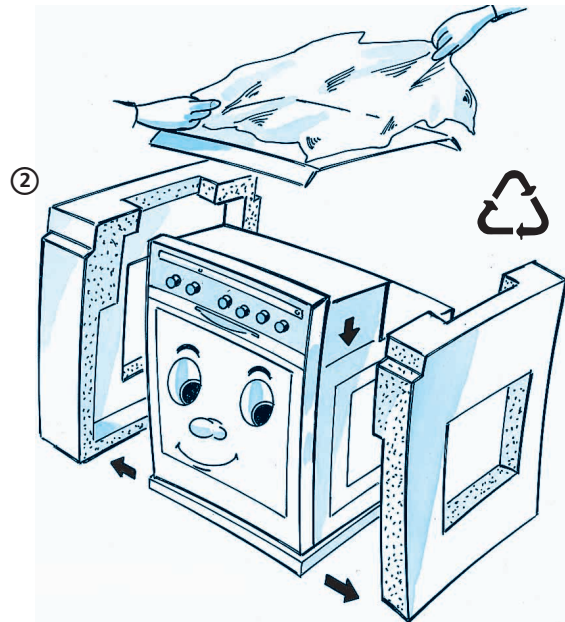
## LE BANDEAU



- 1. Minuterie sonore
- 2. Bouton de commande de thermostat
- 3. Sélecteur des fonctions
- 4. Lampe témoin rouge de température

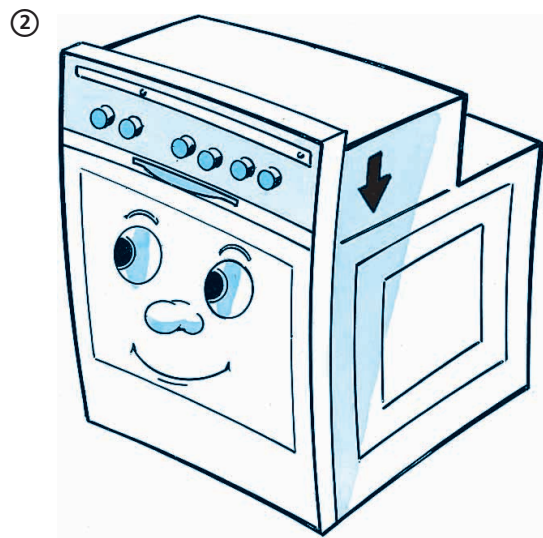
## AVANT D'UTILISER LE FOUR

1. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source de danger potentiel.
- ② L'emballage est recyclable; il porte le symbole de recyclage ♻️.
3. Contrôler que le four ne soit pas endommagé et que la porte ferme parfaitement.
4. S'assurer que l'installation et le raccordement électrique soient effectués par un technicien qualifié, suivant les instructions du constructeur et suivant les normes locales en vigueur.
5. Dégager tous les accessoires du four et allumer ce dernier à une température de 200°C pendant une heure pour éliminer les mauvaises odeurs et les fumées dues au système d'isolation et à la graisse de protection des éléments chauffants. Il est conseillé d'ouvrir les fenêtres pendant cette opération.



## PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

1. **Attention:**  
Avant toute opération d'entretien, débrancher le four. Le non respect de cette précaution pourrait occasionner des dommages aux personnes et aux biens.
- ② Ne pas soulever le four par la poignée, mais le soulever par les côtés comme illustré (voir flèche).
3. Pendant le fonctionnement et immédiatement après l'usage, certaines parties du four (ex.: porte de four) sont très chaudes. Eviter de les toucher.
4. **Attention:**  
Lors de l'utilisation du gril, garder les enfants loin du four, en particulier lorsque la porte est ouverte.
5. Utiliser des gants à four pour retirer les casseroles ou les assiettes chaudes du four.
6. Ne pas garder des produits inflammables dans le four. Si l'appareil est mis en fonctionnement ils pourraient s'enflammer.
7. S'assurer que les cordons électriques ne s'entrent pas dans la porte chaude du four.
8. Le Fabricant n'est pas responsable pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par une utilisation erronée du four.
9. L'appareil est fabriqué avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable et couper le câble d'alimentation.
10. Eviter de recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium.



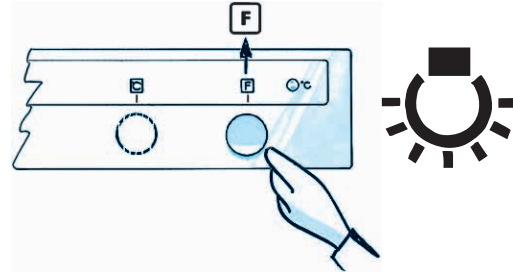
## COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR

### LAMPE DE FOUR

La lampe d'éclairage peut être utile lors du nettoyage du four.

#### HOW TO OPERATE


Tourner le sélecteur **F** sur le symbole .



### FONCTION STATIQUE - ELEMENT BAS UNIQUEMENT

Cette fonction est utile pour compléter la cuisson de tartes farcies ou lorsqu'il est nécessaire de cuire la surface inférieure des aliments. L'utiliser pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

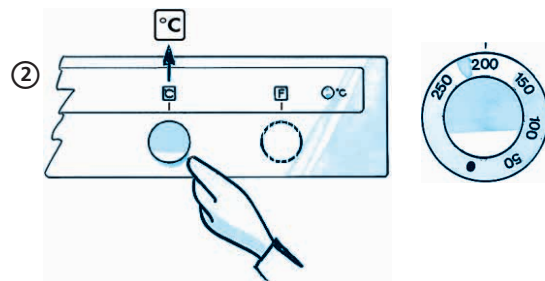
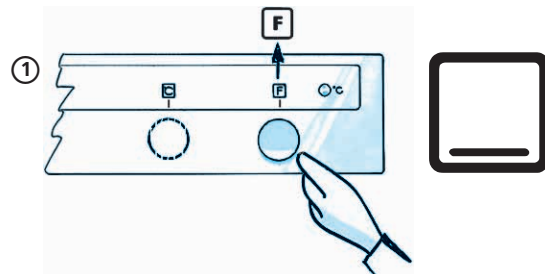
#### COMMENT OPERER

- ①. Tourner le sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume.
- ②. Tourner le bouton de thermostat **°C** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.

Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.

#### En fin de cuisson

3. Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
4. Tourner le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ●.



## COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR


### **FONCTION STATIQUE - ELEMENTS CHAUFFANTS HAUT ET BAS**

Cette fonction est idéale pour la cuisson de tartes, viandes, poissons, pains et pizzas.

**Note:** Utiliser un seul gradin.

■ Nous conseillons de préchauffer le four.

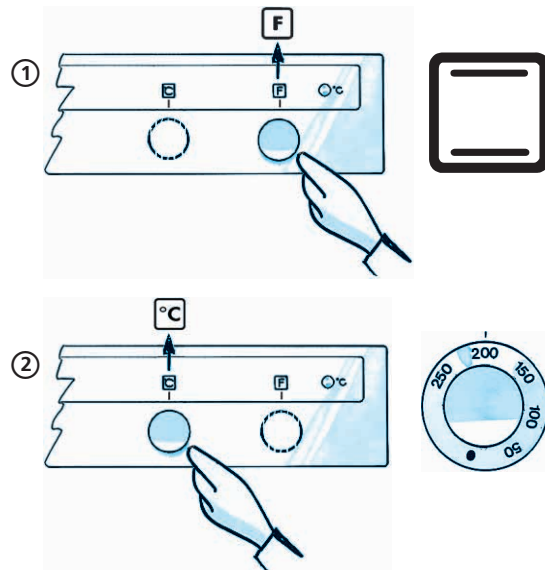
#### COMMENT OPERER

- ①. Tourner le sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume.
- ②. Tourner le bouton de thermostat **°C** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.

Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.

#### En fin de cuisson

3. Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
4. Tourner le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ●.



ALIMENTS	PRECHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON (en minutes env.)
Quiche Lorraine	oui	2	200	45-55
Gratin Dauphinois	oui	2	200	70-80
Poulet	oui	2	200	55-65
Quatre quarts	oui	2	160	55-60
Gâteau aux poires	oui	2	175	55-65

**Note:** Les temps de cuisson sont indicatifs.

## COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR


### **FONCTION GRIL (ELEMENT HAUT DE GRILLOIR)**

Cette fonction est idéale pour griller des **petits morceaux de viande** (biftecks, saucisses) et pour dorer le pain.

#### COMMENT OPERER

##### Note:

**Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.**

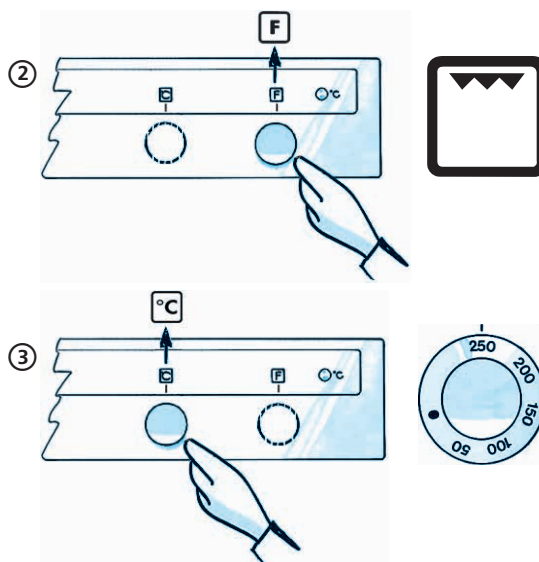
1. Placer la viande sur la grille et la lèchefrite au dessous. Nous conseillons de verser de l'eau dans la lèchefrite pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisses.
2. Tourner le sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume.
3. Tourner le bouton de thermostat **°C** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.

Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.

4. Retourner la viande à mi-cuisson.

#### En fin de cuisson

5. Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
6. Tourner le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ●.



ALIMENTS	PRE-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSE (en min.)
Croque-monsieur	oui	4	max	1-3
Côtelettes de porc	oui	4	max	30-35
Brochettes	oui	4	max	35-40
Cuisses de poulet	oui	4	max	45-50
Saucisses	oui	4	max	25-35

**Note:** Les temps de cuisson sont indicatifs.


## COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR

### **FONCTION GRILL + TOURNEBROCHE**

Cette fonction est idéale pour préparer des rôtis, poulets, etc.

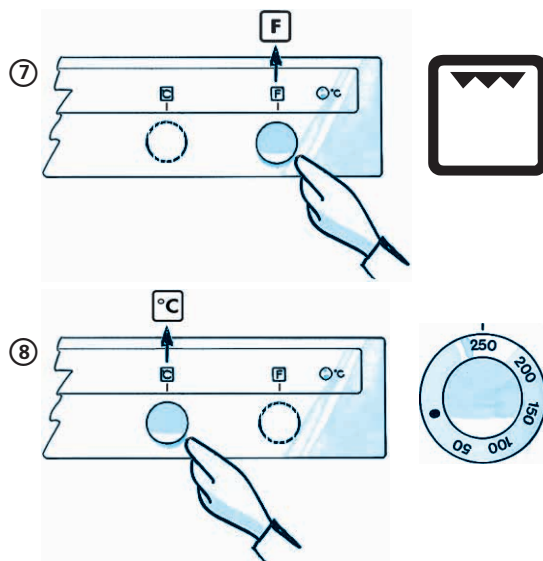
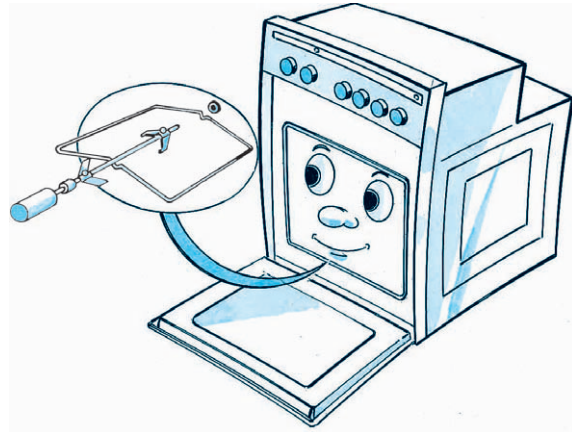
#### COMMENT OPERER

**Note:** Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

1. Placer l'aliment sur la broche et le fixer à l'aide des deux fourchettes.
  2. Placer la grille de support de la broche à l'intérieur du four sur le deuxième gradin.
  3. Insérer la broche dans l'orifice situé sur la paroi arrière, en l'appuyant sur la grille de support.
  4. Retirer la poignée de la broche.
  5. Placer la lèchefrite au-dessous de la grille. Nous conseillons de verser de l'eau dans la lèchefrite pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisses.
  6. Fermer la porte du four.
  7. Tourner le sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume.
  8. Tourner le bouton de thermostat **°C** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.
- Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.

#### En fin de cuisson

9. Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
10. Tourner le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ●.



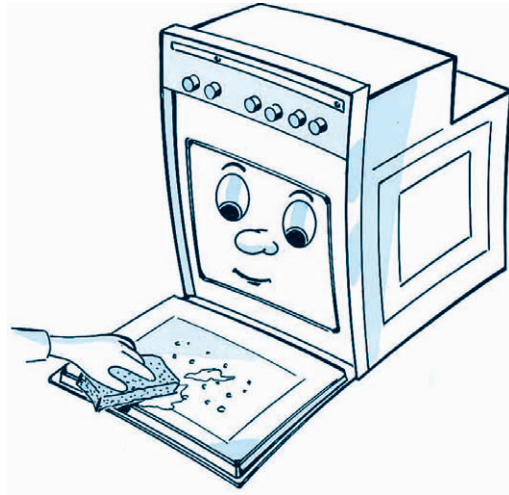
ALIMENTS	PRE-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON (en min.)
Poulet	Non	—	max	50-60
2 Petits poulets	Non	—	max	50-60
Rôti (500 g)	Non	—	max	50-60

**Note:** Les temps de cuisson sont indicatifs.



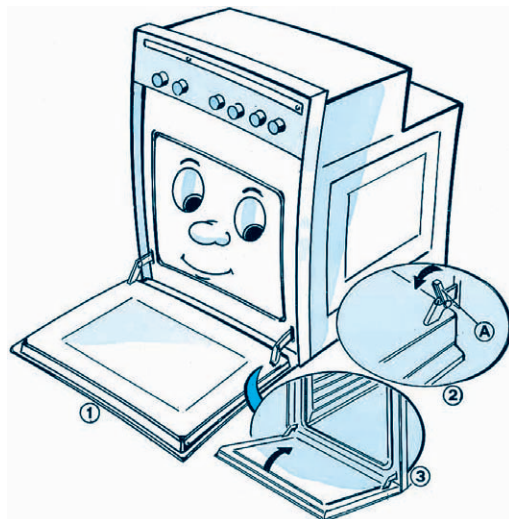
## COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES

- Après chaque utilisation, laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations ne soient réchauffées.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs. Si les éclaboussures sont difficiles à éliminer, utiliser des produits spécifiques du commerce, en suivant les instructions du fabricant.
- Nettoyer l'extérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède. **Ne pas utiliser de produits abrasifs.**
- Laver les accessoires en lave-vaisselle ou à la main avec un produit pour le nettoyage du four.
- Lorsque le four est utilisé pour de longues cuissons, il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur et sur le joint de la porte. L'essuyer en fin de cuisson.



### COMMENT RETIRER LA PORTE DU FOUR (pour le nettoyage)

1. Ouvrir la porte du four.
2. Soulever et tirer vers vous les leviers des charnières (A).
3. Soulever et retirer la porte du four.
4. Remonter la porte du four en inversant les opérations.

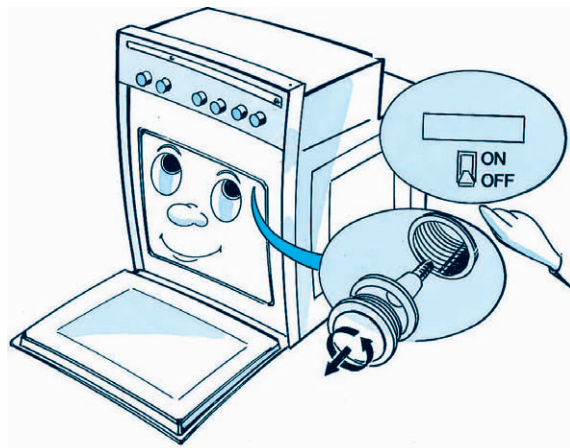


### COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

1. Débrancher l'appareil.
2. Dévisser la couvercle de la lampe.
3. Remplacer la lampe.
4. Remonter le couvercle de la lampe.
5. Rebrancher l'appareil.

#### Note:

Utiliser une lampe de 25 W, 230 V, Type E-14 T 300°C, disponible auprès du Service Après-Vente.





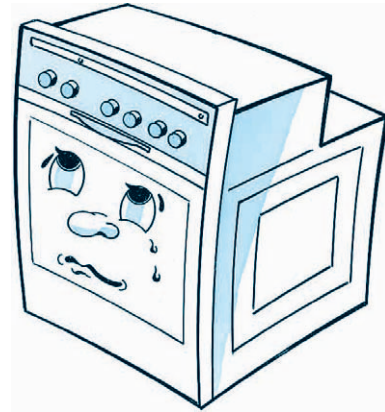
## DIAGNOSTIC DES PANNES

### 1. Le four ne chauffe pas:

- Est-ce que le sélecteur a été réglé sur la fonction désirée?
- Est-ce que la température a été sélectionnée?
- Est-ce qu'il y a une coupure de courant?

### 2. La lampe d'éclairage intérieur ne s'allume pas:

- Est-ce qu'il y a une coupure de courant?
- Est-ce que la lampe est grillée? Dans l'affirmatif, la remplacer.



## SERVICE APRES-VENTE

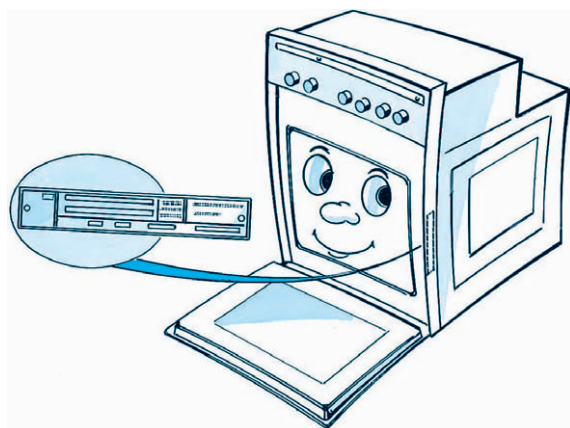
### Avant d'appeler le Service Après-Vente:

- Contrôler attentivement le chapitre diagnostic des pannes pour voir s'il est possible d'éliminer le problème.
- Remettre en service le four pour s'assurer que le problème a été éliminé.
- Si la résultat est négatif, contacter le Service Après-Vente.

Décrire la panne et donner le numéro de modèle et le numéro Service de votre four, votre adresse et votre numéro de téléphone.

Un ensemble optionnel composé d'une vitre de la porte de four et des composants de montage est disponible auprès du Service Après-Vente. L'utilisation de cet ensemble permet de réduire la température de la surface extérieure de la porte et il est conseillé s'il y a des enfants à la maison.

Le code de cet ensemble est: 4819 310 39186.





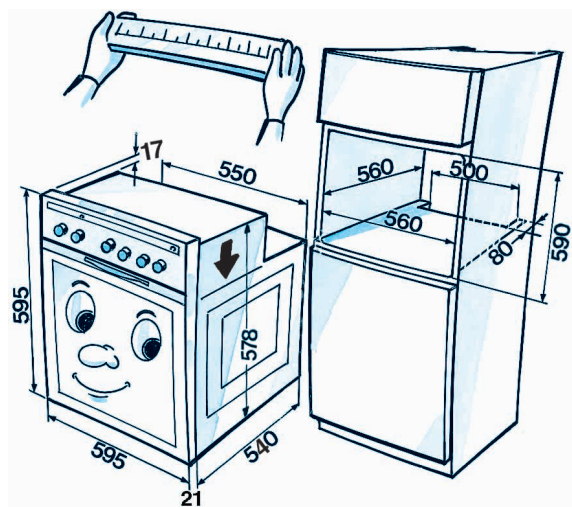
## INSTALLATION

### Conseils généraux

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, suivant les normes électriques et les normes pour l'installation en vigueur, ainsi qu'en suivant les instructions du Fabricant.
- Les meubles juxtaposés au four doivent pouvoir résister à une température élevée (80°C).
- Retirer le matériel d'emballage de l'intérieur du four.
- **Laisser reposer le four sur son socle de polystyrène avant l'installation, afin d'éviter d'endommager sa partie inférieure.**

## ENCASTREMENT

- **Ne pas soulever le four par la poignée, mais le soulever par les côtés comme indiqué sur le schéma (voir flèche ci-contre).**
- Le four a été prévu pour l'installation en colonne.
- Les dimensions du four et de la découpe sont indiquées dans la figure ci-contre.
- Pour assurer une ventilation correcte, respecter les ouvertures de ventilation illustrées ci-contre.
- Loger le four dans la cavité du meuble, en le soulevant par les côtés et en ayant soin de ne pas écraser les fils du branchement électrique.
- Fixer le four au meuble au moyen des quatre vis (E) et (F) comme illustré.



### ATTENTION

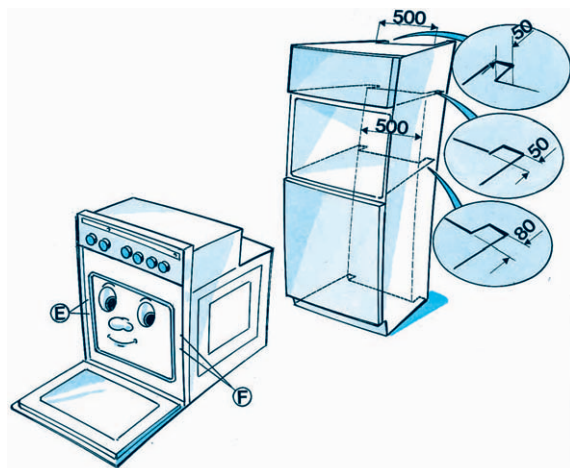
- Avant toute intervention, débrancher le four.
- Après l'installation, les parties électriques ne doivent pas être accessibles.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte de l'appareil en conformité avec les normes en vigueur.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire conformément aux termes de la loi: pour cette raison tous les conducteurs doivent être de section suffisante.

### Note

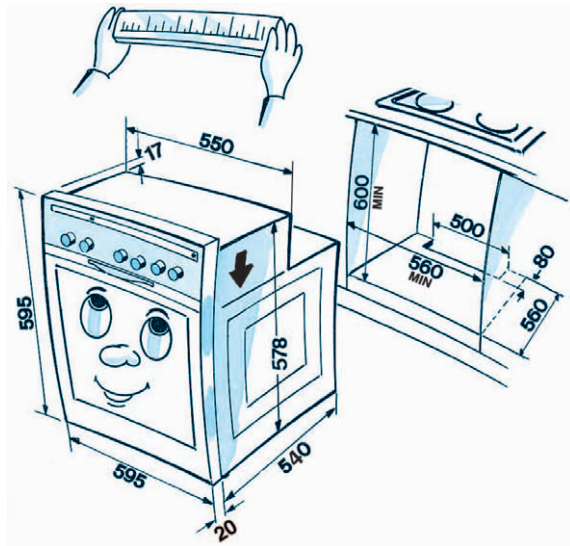
Nous recommandons de prévoir des ouvertures de 500x80 mm à l'intérieur du meuble pour assurer une ventilation adéquate (voir schéma).





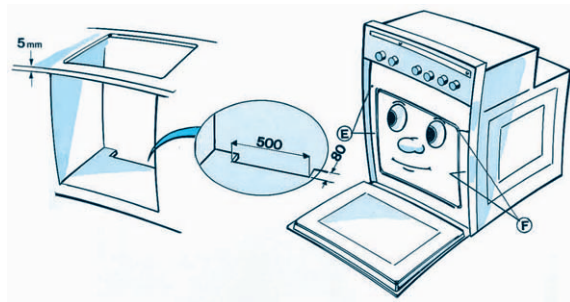
## ENCASTREMENT

- Le four peut être installé dessous d'une table de cuisson.



### Note

Nous recommandons de prévoir une ouverture de 500x80 mm dans la partie inférieure du meuble pour assurer une ventilation adéquate. Une ouverture supplémentaire de 5 mm est nécessaire entre le bord supérieur du bandeau et le dessous du plan de travail: cette ouverture ne doit pas être obstruée par des bandes adhésives ou par tout autre moyen.



## CONFORMITE DE L'APPAREIL AUX NORMES

### Déclaration de conformité CE

- Ce four est destiné à être mis en contact avec des produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- Ce four a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffer des locaux) sera considérée comme impropre donc dangereuse.
- Ce four a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux :
  - objectifs de sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
  - exigences de protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
  - exigences de la Directive 93/68/CEE.

